

FRANÇAIS

Manuel d’utilisation

APPAREIL DE REMISE EN TEMPÉRATURE À INDUCTION MIRAGE®





Modèle	Description	V	W	A	Fiche
7470110	Appareil de remise en température à induction 7 Qt. (6.6 L), naturel	120V	800W	6.7	5-15P
7470140	Appareil de remise en température à induction 7 Qt. (6.6 L), rouge	120V	800W	6.7	5-15P
74110110	Appareil de remise en température à induction 11 Qt. (10.4 L), naturel	120V	800W	6.7	5-15P
74110140	Appareil de remise en température à induction 11 Qt. (10.4 L), rouge	120V	800W	6.7	5-15P

Merci d’avoir acheté cet appareil Vollrath. Avant d’utiliser cet appareil, lisez et familiarisez-vous avec le mode d’emploi et les consignes d’utilisation qui suivent. CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE. Conservez l’emballage et le carton d’origine. L’emballage devra être réutilisé pour expédier l’appareil si une réparation est nécessaire.

Ref. 2350190-1 fr rév. 05/13

Consignes de sécurité

Pour garantir un fonctionnement sûr, lisez les avertissements suivants et comprenez leur signification. Ce manuel contient des consignes de sécurité, présentées ci-dessous. Lisez-les attentivement.

 **AVERTISSEMENT**

Un avertissement indique la présence d'un danger qui *peut* causer des blessures *graves*, un décès ou des dégâts matériels importants s'il est ignoré.

 **ATTENTION**

Une mise en garde indique la présence d'un danger qui *causera* ou *pourra* causer des blessures *mineures* ou des dégâts matériels si elle est ignorée.

REMARQUE

Une remarque signale des informations importantes sur l'installation, l'utilisation et la maintenance mais ne présentant pas de danger.

Pour votre sécurité !

Ces consignes de sécurité doivent être suivies à tout moment sous peine de blessures.

Pour réduire le risque de blessures et d'endommagement de l'appareil :

- Branchez l'appareil uniquement sur une prise de terre correspondant à la tension nominale de la plaque signalétique. Chaque appareil à induction devra avoir un circuit séparé.
- N'utilisez pas de rallonge électrique avec cet appareil. Ne branchez pas cet appareil sur une barrette d'alimentation ou un cordon d'alimentation à prises multiples.
- Par mesure de précaution, les personnes ayant un stimulateur cardiaque devront se tenir à au moins 12" (30 cm) de l'appareil en marche. Des études ont montré que l'élément d'induction ne pertubera pas les stimulateurs cardiaques.
- Maintenez toutes les cartes de crédit, permis de conduire et autres articles à bande magnétique à l'écart de l'appareil en marche. Le champ magnétique de l'appareil endommagera les informations présentes sur ces bandes.
- Ne mettez pas d'eau dans le réchaud/l'appareil de remise en température. Il est censé fonctionner à sec. L'eau abîmera l'appareil et annulera la garantie.
- Utilisez uniquement des bacs encastrés « spécial induction » Vollrath avec cet appareil. L'utilisation d'insertion non compatibles peuvent endommager le réchaud et annuler la garantie.
- Cet appareil doit uniquement être utilisé en position horizontale.
- Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer ou de le déplacer.
- Ne vaporisez pas les commandes ou l'extérieur de l'appareil avec des liquides ou des produits nettoyants.
- Débranchez l'appareil lorsque vous ne comptez pas l'utiliser.
- Tenez les plaques à induction et leur cordon d'alimentation à l'écart des flammes nues, des brûleurs électriques ou d'une chaleur excessive.
- N'utilisez pas l'appareil sans surveillance.
- Surveillez de près les appareils utilisés dans des lieux publics et/ou à proximité d'enfants.
- N'utilisez pas l'appareil s'il a été endommagé ou s'il fonctionne mal.

Fonction et objet

Cet appareil est destiné à remettre en température les récipients de plats cuisinés réfrigérés et à maintenir les récipients d'aliments chauds à des températures de service sûres. Utilisez seulement les insertions compatibles à l'induction (item # 88184 ou 88204). L'utilisation d'insertion non compatibles peuvent endommager le réchaud et annuler la garantie.. Cet appareil n'est pas destiné à la cuisson de produits alimentaires crus. Avant d'utiliser cet appareil, il doit être minutieusement nettoyé et essuyé. Cet appareil n'est pas prévu pour une utilisation ménagère, industrielle ou en laboratoire.

Installation

Cet appareil doit uniquement être utilisé sur une surface horizontale plane.

REMARQUE :
Cet appareil n'a pas été conçu pour être enfermé ou encastré. Une quantité d'air suffisante doit pouvoir circuler autour de l'appareil. Une circulation d'air insuffisante risque d'entraîner la surchauffe de l'appareil.

1. Placez l'appareil sur une surface stable et plane.
2. Branchez le cordon d'alimentation sur une prise de terre indiquant la tension nominale de la plaque signalétique.

REMARQUE :
L'utilisation d'une tension différente de la tension nominale indiquée sur la plaque signalétique endommagera l'appareil. Une tension incorrecte, la modification du cordon d'alimentation ou les composants électriques risquent d'endommager l'appareil et d'annuler la garantie.

Mode d'emploi



AVERTISSEMENT

Risque d'électrocution.
Empêchez toute infiltration d'eau et autres liquides dans l'appareil. L'infiltration de liquide dans l'appareil risque de causer une électrocution.

1. Placez le bac encastré « spécial induction » Vollrath contenant le plat cuisiné dans l'appareil de remise en température à induction.

REMARQUE :
Ne préchauffez pas les bacs encastrés vides. Étant donné la vitesse et l'efficacité de la plaque à induction, les bacs encastrés peuvent très vite surchauffer et s'abîmer.



AVERTISSEMENT

Risque de brûlure.
Ne touchez pas l'article de cuisson, l'inducteur, les aliments ou le liquide lorsque l'appareil est en marche.

Les aliments et les liquides chauds peuvent causer des brûlures. Les inducteurs chauffent très rapidement. Faites attention en ajoutant des aliments dans de l'huile ou un liquide préchauffé ou d'autres aliments déjà présents dans la casserole.

REMARQUE :
Ne mettez pas d'eau dans le réchaud/l'appareil de remise en température. Il est censé fonctionner à sec. L'eau abîmera l'appareil et annulera la garantie.

REMARQUE :
L'afficheur numérique clignotera dès que l'insertion sera retiré du réchaud. L'afficheur numérique restera stable une fois l'insertion remis en place.

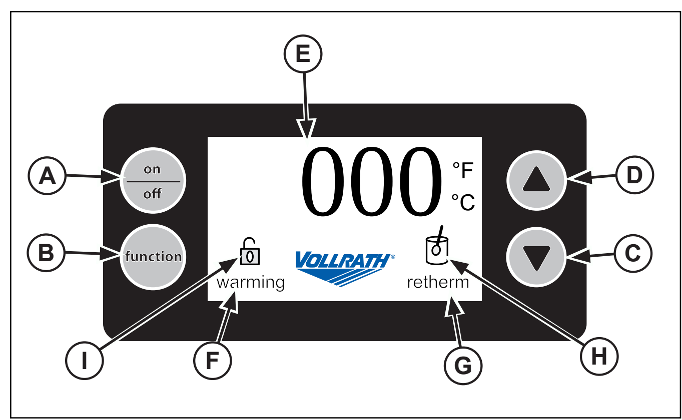


Figure 1. Panneau de commande

Ⓐ Bouton Marche/Arrêt. Appuyez sur ce bouton pour allumer l'appareil. L'affichage s'allume à la mise sous tension de l'appareil.

Ⓑ Bouton Fonction. Permet de modifier la fonction ou le mode de fonctionnement.

Ⓒ Bouton flèche vers le bas. Permet de diminuer le réglage de température.

Ⓓ Bouton flèche vers le haut. Permet d'augmenter le réglage de température.

Ⓔ Affichage. Affiche le programme prédéfini, la température ou un code d'erreur, selon le mode sélectionné.

Ⓕ Voyant de préchauffage. S'allume lorsque l'appareil fonctionne en mode préchauffage. Clignote quand le produit alimentaire chauffe à température.

Ⓖ Voyant de remise en température. S'allume lorsque l'appareil fonctionne en mode remise en température.Clignote quand le produit alimentaire chauffe à température.

Ⓗ Voyant de mélange. Clignote lorsque le produit alimentaire doit être mélangé.

Ⓘ Voyant du cadenas. S'allume lorsque la fonction de verrouillage est activée.

Remise en température NSF

1. Appuyez sur le bouton ON/OFF (A) pour allumer l'appareil. Voir la figure 1.
2. Appuyez sur le bouton function (B) pour sélectionner le mode remise en température. Le voyant de remise en température (G) clignote jusqu'à ce que le produit alimentaire atteigne la température de consigne.
3. Placez le bac de produit alimentaire froid approprié à remettre en température dans l'appareil.
4. Durant le processus de maintien à température, surveillez de près la température des aliments pour vous assurer qu'elle est sûre..

Cet appareil a été conçu pour se conformer à la norme NSF4 de remise en température. (Montée de température d'un produit alimentaire refroidi de 33-40 ºF (0,5-4,4 ºC) à 165 ºF (74 ºC) dans les 120 minutes.)

5. Une fois le cycle de remise en température terminé, l'appareil basculera vers un cycle de maintien au chaud. Voir la précaution sur la sécurité des aliments. Vérifiez souvent la température des aliments. N'ajoutez pas d'aliments froids à des aliments remis en température.

   Précaution relative à la sécurité des ALIMENTS :
   Surveillez de près la température des aliments pour maintenir la sécurité des aliments. Les services d'hygiène publique des États-Unis préconisent le maintien des aliments chauds à 60 ºC (140 ºF) minimum pour éviter la prolifération des bactéries.

Maintien au chaud de plats chauds NSF

1. Appuyez sur le bouton ON/OFF (A) pour allumer l'appareil (Figure 1).
2. Appuyez sur le bouton FUNCTION (B) pour choisir l'unité d'affichage (E) de la température : ºF ou ºC.
3. Placez le récipient fermé contenant le produit alimentaire préchauffé à plus de 155 ºF (68 ºC) devant être maintenu au chaud dans l'appareil
4. Appuyez sur la flèche vers le haut (D) ou sur la flèche vers le bas (C) pour sélectionner le programme à plus de 155 ºF (68 ºC). Le voyant de préchauffage (F) clignote jusqu'à ce que le produit alimentaire atteigne la température de consigne.
5. Durant le processus de maintien à température, surveillez de près la température des aliments pour vous assurer qu'elle est sûre.

Cet appareil a été conçu pour se conformer à la norme NSF4 de maintien à température des aliments chauds. Température initiale des aliments 155 ºF (68 ºC). La température des aliments doit être maintenue à plus de 150 ºF (65 ºC) pendant 120 minutes.

Utilisation d'un programme prédéfini

1. Appuyez sur le bouton ON/OFF (A) pour allumer l'appareil (Figure 1).
2. Appuyez sur le bouton FUNCTION (B) pour sélectionner le mode programme prédéfini. Les options de programme sont suivantes : Warming (Préchauffage), Retherm (Remise en temp.), ou des types d'aliments : Soup (Soupe), C Soup (Velouté), Chili et Mac (Mac and Cheese). Les programmes fonctionnent à une température prédéterminée. Toutefois, pour le programme Warming, l'opérateur peut choisir une température spécifique.

   Précaution liée à la sécurité des aliments :
   Surveillez de près la température des aliments pour maintenir la sécurité des aliments. Les services d'hygiène publique des États-Unis préconisent le maintien des aliments chauds à 140 ºF (60 ºC) minimum pour éviter la prolifération des bactéries.

Réglage manuel de la température de préchauffage

1. Appuyez sur le bouton ON/OFF (A) pour allumer l'appareil (Figure 1).
2. Appuyez sur le bouton FUNCTION (B) pour choisir l'unité d'affichage de la température : ºF ou ºC.
3. Appuyez sur la flèche vers le haut (D) ou sur la flèche vers le bas (C) pour sélectionner le programme.
4. En mode préchauffage, appuyez sur la flèche vers le haut (D) ou sur la flèche vers le bas (C) pour sélectionner la température souhaitée. Le cycle de préchauffage atteint et maintient cette température jusqu'à ce que la température soit à nouveau réglée.

Changement d'unité de température (ºF à ºC ou ºC à ºF)

1. Appuyez sur le bouton ON/OFF (A) pour allumer l'appareil (Figure 1).
2. Appuyez sur le bouton FUNCTION (B) pour passer de ºF à ºC.

Verrouillage et déverrouillage de l'appareil

1. Appuyez sur le bouton ON/OFF (A) pour allumer l'appareil (Figure 1).
2. Sélectionnez le programme prédéfini ou la température de préchauffage souhaitée.
3. Pour verrouiller l'appareil : appuyez simultanément sur le bouton FUNCTION (B) et sur la flèche vers le bas (C) jusqu'à ce que le voyant du cadenas (I) s'allume. La commande ne peut pas être modifiée tant que l'appareil n'est pas déverrouillé.
4. Pour déverrouiller l'appareil : appuyez simultanément sur le bouton FUNCTION (B) et sur la flèche vers le bas (C) jusqu'à ce que le voyant du cadenas (I) s'éteigne. La commande est désormais modifiable.

Nettoyage

Pour maintenir l'apparence et augmenter la durée de service de la plaque à induction, nettoyez-la chaque jour.





Risque de brûlure.
Ne touchez pas l'article de cuisson, l'inducteur, les aliments ou le liquide lorsque l'appareil est en marche..

Les aliments et les liquides chauds peuvent causer des brûlures. Les inducteurs chauffent très rapidement. Laissez refroidir l'inducteur avant manipulation.





Risque d'électrocution.
Empêchez toute infiltration d'eau et autres liquides dans l'appareil. L'infiltration de liquide dans l'appareil risque de causer une électrocution.

Ne vaporisez pas d'eau ou de produits nettoyants. Du liquide risque d'entrer en contact avec les composants électriques et de causer un court-circuit ou une décharge électrique.

1. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir complètement.
2. Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide propre.Wipe the unit exterior with a clean damp cloth.

   REMARQUE :
   Ne mettez pas d'eau dans le réchaud/l'appareil de remise en température. Il est censé fonctionner à sec. L'eau abîmera l'appareil et annulera la garantie.
3. Essuyez l'intérieur de l'appareil avec un chiffon humide propre.
4. N'utilisez pas de produits ou nettoyants abrasifs, ni de tampons récurants pour nettoyer l'appareil sous peine d'endommager la finition.
5. Essuyez bien tout résidu de savon doux ou de nettoyants chimiques. Les résidus risquent de corroder les surfaces de l'appareil.

DÉPANNAGE

Problème	La cause en est peut-être.....	Mesure corrective
L'appareil est sous tension, mais il ne chauffe pas.	Le bac encastré est peut-être trop petit ou inadapté aux plaques à induction.	Assurez-vous que le bac encastré est adaptée aux plaques à induction. Voir la section **FONCTION ET OBJET** dans ce manuel.
Les voyants de l'affichage clignotent.	Pas de bac encastré « spécial induction » dans l'appareil.	Placez un bac encastré « spécial induction » dans l'appareil.
L'appareil s'est subitement arrêté.	L'appareil est peut-être trop près d'une source externe de chaleur ou l'admission d'air est peut-être-bouchée.	Éloignez l'appareil de toute source externe de chaleur. Écartez tout ce qui peut boucher l'admission d'air.
	La protection anti-surchauffe s'est peut-être activée.	Enlevez le bac encastré. Laissez refroidir la surface.
Message clignotant (code F)	**La cause en est peut-être.....**	**Mesure corrective**
ADD PAN (Ajouter une casserole)	Aucun bac encastré n'a été détecté sur l'appareil de remise en température à induction.	Placez un bac encastré « spécial induction » dans la zone de chauffe.
BAD PAN (Casserole inadaptée - F-9)	L'insertion porrait être trop petit ou non compatible à l'induction.	Éteignez (OFF) er rallumer (ON) l'appareil. Utilisez l'insertion compatible à l'induction Vollrath. Prenez note de la section **FONCTION ET OBJET** de ce manuel.
TOO HOT (Trop chaud)	La protection anti-surchauffe s'est peut-être activée.	Retirez l'article de cuisson et laissez refroidir la surface. Écartez tout ce qui peut boucher l'admission d'air.
BAD FLO (Mauvaise circulation - F8)	L'appareil est peut-être trop près d'une source externe de chaleur ou l'admission d'air est peut-être-bouchée.	Éloignez l'appareil de toute source externe de chaleur. Écartez tout ce qui peut boucher l'admission d'air.
HT SNC (Synchro chaleur - F-4)	La protection anti-surchauffe s'est peut-être activée.	Enlevez le bac encastré. laissez refroidir la surface. Écartez tout ce qui peut boucher l'admission d'air.
HT TH (Thermorupteur - F-5)	La protection anti-surchauffe s'est peut-être activée.	Enlevez le bac encastré. laissez refroidir la surface. Écartez tout ce qui peut boucher l'admission d'air.
HOT (Trop chaud - F-2)	Pas de défaut. Indique que la zone de chauffe est encore chaude suite à un cycle de chauffe.	Redémarrez en plaçant un bac encastré au bon endroit. Attendez que la zone de chauffe refroidisse (5-10 minutes environ).
	La protection anti-surchauffe s'est peut-être activée.	Retirez l'article de cuisson et laissez refroidir la surface. Écartez tout ce qui peut boucher l'admission d'air.

FRANÇAIS

SAV ET RÉPARATIONS

Cet appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. Pour éviter toute blessure grave ou tout dommage sévère, n'essayez jamais de réparer la plaque à induction ou remplacer vous-même un cordon d'alimentation endommagé. N'envoyez aucun appareil directement à la Vollrath Company. Contactez le service de réparation professionnel qualifié indiqué ci-dessous.

SERVICE de réparation Induction de Vollrath • 1-800-825-6036 (États-Unis) ou www.vollrathco.com

Lorsque vous contacterez le service de réparation professionnel, tenez-vous prêt à fournir le numéro de modèle, le numéro de série et le justificatif d'achat indiquant la date d'achat de l'appareil.

Garantie de la Vollrath Co. L.L.C.

La Vollrath Company L.L.C. garantit que les produits qu'elle fabrique et distribue seront dépourvus de vices de matériaux et de fabrication pendant une période d'un an, sauf dispositions contraires ci-dessous. La garantie court sur 12 mois à partir de la date d'installation initiale. (Reçu de l'utilisateur final)

1. Compresseurs de réfrigération – La période de garantie est de 5 ans.
2. Pièces détachées – La période de garantie est de 90 jours.
3. Poêles et articles de cuisson à revêtement – La période de garantie est de 90 jours.
4. Système de rivets EverTite™ – La garantie couvre les rivets desserrés seulement, à vie.
5. Rampes chauffantes Cayenne® – La période de garantie est de 1 an, plus une période de 1 an supplémentaire sur les pièces des élément chauffants seulement.
6. Plaques de cuisson à induction Ultra, Ultra Fajita, Mirage® Pro et Professional – La période de garantie est de 2 ans.
7. Plaques de cuisson à induction Mirage®, Mirage® Cadet, Mirage® Fajita et Commercial – La période de garantie est de 1 an.
8. Postes de travail à induction ServeWell® – La période de garantie est de 1 an pour la table et de 2 ans pour les inducteurs.
9. Trancheuses – La période de garantie est de 10 ans pour les engrenages et de 5 ans pour les courroies.
10. Mélangeurs – La période de garantie est de 2 ans.
11. Des prolongations de garantie sont disponibles au moment de la vente.
12. Mélangeurs Boxer – Garantie-échange de 1 an.
13. Vollrath – produits Redco – La période de garantie est de 2 ans.
14. Gamme de produits Optio / Arkadia – La période de garantie est de 90 jours.
15. Tous les produits anti-adhésifs (poêles et surfaces) – La période de garantie est de 90 jours pour les surfaces anti-adhésives.

Tous les produits de la collection Jacob's Pride,® y compris les suivants, sont assortis d'une garantie à vie :

- Cuillères à servir monobloc certifiées NSF
- Ustensiles Spoodle® certifiés NSF
- Cuillères ultra-solides certifiées NSF avec manche ergonomique
- Cuillères à arroser ultra-solides certifiées NSF
- Pelles extra-robustes à manche ergonomique
- Pinces monobloc*
- Louches monobloc extra-robustes*
- Fouets à manche en nylon
- Écumoires monobloc
- Batteries de cuisine Tribute®, Intrigue® et Classic Select®*

*La garantie Jacob's Pride® ne couvre pas le revêtement Kool-Touch®, les revêtements anti-adhésifs et les manches en silicone.

Articles vendus sans garantie :

- Lames de hachoirs à viande
- Ampoules de fours à convection et présentoirs d'aliments chauds
- Joints de porte de four
- Vitre de porte de four
- Vitre de vitrine/présentoir d'aliments chauds
- Étalonnage et installation des équipements au gaz
- Lames de trancheuse / découpeuse en dés (préparation des aliments sur table) – Redco et Vollrath

CETTE GARANTIE REMPLACE TOUTE AUTRE GARANTIE, EXPRESSE OU TACITE, Y COMPRIS TOUTE GARANTIE TACITE DE QUALITÉE MARCHANDE OU D'ADAPTATION À UNE UTILISATION PARTICULIÈRE.

Comme seule responsabilité de la Vollrath Company LLC et seul recours de l'acheteur, en cas de violation de garantie, la Vollrath Company LLC réparera ou, au choix, remplacera le produit ou le composant défectueux, gratuitement, aux exceptions près ci-dessous :

- Pour les compresseurs de réfrigération et la seconde année de garantie sur les rampes chauffantes Cayenne® et les mixeurs, la Vollrath Company LLC fournira uniquement la pièce de rechange ou réparée et l'acheteur sera responsable de tous les frais de main-d'œuvre encourus pour l'exécution de la réparation ou du remplacement.
- Pour faire jouer la garantie, l'acheteur devra retourner à la Vollrath Company LLC tout produit (sauf les équipements au gaz à installation permanente) pesant moins de 50 kg ou situé à un rayon de plus de 80 km d'un technicien certifié désigné par la Vollrath Company LLC pour effectuer les réparations sous garantie. Si un technicien Vollrath ne peut être contacté, consultez le site Web pour y trouver un centre de SAV. (Pour le poids et les dimensions du produit, reportez-vous au catalogue de produits.)
- Aucun recours ne sera disponible pour des produits qui ont été endommagés par accident ou négligence, suite à une mauvaise installation, par manque de supervision ou d'installation adéquate, pour cause d'utilisation, d'installation ou d'utilisation incorrecte contraire aux instructions d'installation et d'utilisation ou pour d'autres causes ne résultant pas de vices de matériel ou de défauts de fabrication. À la demande de l'acheteur, la Vollrath Company LLC réparera ou remplacera ces produits pour un prix raisonnable.
- Aucun recours ne sera proposé pour les trancheuses dont la lame n'a pas été affûtée (voir les instructions d'affûtage dans le manuel d'utilisation)
- Aucun recours ne sera proposé pour les mixeurs endommagés suite au changement d'engrenages pendant le fonctionnement ou la surcharge de l'appareil, comme déterminé par un technicien certifié Vollrath.
- Tout travail sous garantie doit être autorisé à l'avance par la Vollrath Company LLC. Pour des détails sur la procédure de réclamation sous garantie, voir le mode d'emploi et les consignes de sécurité fournies avec chaque produit.
- Aucun recours ne sera proposé pour un produit retourné qui s'avère conforme aux spécifications.
- Aucun recours ne sera proposé pour une garantie non enregistrée comme indiqué ci-dessous.

LIMITATION DE RESPONSABILITÉ :

LA VOLLRATH COMPANY LLC NE POURRA ÊTRE TENUE POUR RESPONSABLE DE DOMMAGES INDIRECTS OU ACCESSOIRES DE TOUTE SORTE, SUR LA BASE D'UNE NÉGLIGENCE OU AUTRE DÉLIT CIVIL, VIOLATION DE GARANTIE OU TOUT AUTRE PRINCIPE.

Garantie des plaques à induction

La Vollrath Company garantit les plaques à induction décrites dans ce manuel pendant une période de deux (2) ans conformément à la politique énoncée ci-dessus. Tous les dommages subis lors d'une utilisation impropre ou abusive, ou résultant d'une modification ou d'un emballage inadapté lors d'un renvoi du produit pour une réparation sous garantie ne seront pas couverts par la garantie.

Procédure de garantie

Pour tous les appels de service sous garantie, la procédure et les informations suivantes sont obligatoires :

- Toutes les demandes sous garantie commenceront par un appel à l'assistance technique Vollrath (800-628-0832).
- Un professionnel de l'assistance technique essaiera de diagnostiquer le problème et fournira des détails sur la marche à suivre.
- Nom et numéro de la personne qui appelle
- Nom de société, adresse, ville et code postal
- Numéros de modèle et de série
- Date et justificaif (reçu) d'achat
- Nom du revendeur chez qui l'appareil a été acheté

REMARQUE : Vollrath n'acceptera pas les produits envoyés si la procédure correcte n'a pas été suivie.

Important:

POUR FAIRE UNE DEMANDE SOUS GARANTIE, VOUS DEVEZ ENREGISTRER VOTRE GARANTIE.

Enregistrez votre garantie aujourd'hui

EN LIGNE : Enregistrez votre garantie en ligne sans attendre sur www.Vollrathco.com

PAS D'ACCÈS AU WEB : Si vous n'avez pas accès au Web, enregistrez-la en remplissant le formulaire d'enregistrement à envoyer par fax au bureau Vollrath Co. LLC du pays d'achat.

Enregistrement de la garantie

Nom de l'entreprise

Nom du principal contact   Courriel

Adresse

Ville   Province   Code postal

Pays   Téléphone   Fax

Model   Numéro d'article

Numéro de série ☐☐☐☐ - ☐☐☐☐☐☐☐☐ - ☐☐☐☐

Type de l'entreprise

❑ Restaurant à service limité	❑ Restaurant à service complet	❑ Bars et tavernes	❑ Supermarché
❑ Libre-service	❑ Divertissement	❑ Hôtel/hébergement	❑ Companies aériennes
❑ Entreprises/industrie	❑ Écols primaires/secondaires	❑ Universités	❑ Hôpitaux
❑ Soins au long cours	❑ Maison de repos	❑ Armée	❑ Prisons

Motif de sélection de notre produit

❑ Apparence	❑ Restaurant à service complet	❑ Disponibilités	❑ Recomman. du vendeur
❑ Libre-service	❑ Divertissement	❑ Prix	❑ Marque

Aimeriez-vous recevoir le catalogue de nos gammes complètes et rester dans notre fichier d'adresses ? ❑ Oui ❑ Non

FRANÇAIS



www.vollrathco.com

The Vollrath Company, L.L.C.
1236 North 18th Street
Sheboygan, WI 53081-3201
U.S.A.

Main Tel: 800.628.0830
Fax: 800.752.5620

Technical Services: 800.628.0832
Service Fax: 920.459.5462

Canada Service: 800.695.8560